

Die wunderbare Welt des Kaffees

Von der Pflanze zum Gourmettrank

Kaffee ist mit 162 Litern pro Kopf das beliebteste Getränk der Deutschen. Die Nachfrage nach diesem angesagten Wohlgefühlgetränk steigt von Jahr zu Jahr. Doch längst nicht jede Bohne hält, was ihr Name verspricht. Wer Wert auf Spitzenqualität legt, tut daher gut daran, seinen Kaffee von einer Manufaktur zu beziehen. Wie die Martermühle zeigt, werden dort ausgesuchte Qualitätsbohnen besonders schonend verarbeitet, um die in der Bohne steckenden Geschmacks- und Aromastoffe optimal zur Geltung zu bringen.

Kaffee hat sich zu einem Massen-Konsumgut entwickelt. Um die zehn Millionen Tonnen Rohkaffee werden jedes Jahr von den Kaffeebauern geerntet, um die extrem hohe Nachfrage nach den edlen Bohnen zu befriedigen. Dabei werden teilweise Maschinen eingesetzt, um diese enorme Menge von den Pflanzen abzuernsten. Da an einem Kaffeestrauch stets unreife und reife Früchte hängen, werden bei diesem Prozess nicht nur reife Früchte geerntet, da Maschinen natürlich nicht in der Lage sind, eine Unterscheidung zwischen ›reif‹ und ›unreif‹ zu treffen. Die Folge ist, dass unreife Früchte im Weiterverarbeitungsprozess landen, worunter die Qualität des Kaffees leidet.

Handarbeit ist daher angesagt, will man Kaffee ernten, der höchsten Ansprüchen genügt. Hier unterscheidet sich der Prozess nicht von der Ernte hochwertiger Obst- und Gemüseprodukte. Nur der Mensch ist in der Lage, Faules, Unreifes oder Überreifes zu erkennen und aus-

zusortieren. Diese Selektion erfolgt bei Spitzenkaffees, wie sie von den Experten der Martermühle weltweit eingekauft werden, nicht nur während der Ernte der Kaffeebeeren, sondern zusätzlich noch im Lager, damit ausgeschlossen wird, dass sich der Qualität abträgliche Beeren in den Weiterverarbeitungsprozess mogeln.

Namen sind Schall und Rauch

Es zeigt sich also, dass es noch lange kein Qualitätsurteil ist, wenn auf einer Kaffeeverpackung vermerkt ist, dass der Inhalt zu 100 Prozent aus Arabica-Bohnen besteht. Damit ist noch lange nicht geklärt, ob diese Bohnen 2. oder gar 3. Wahl sind, mithin der Packungsinhalt also aus Bohnen besteht, die im Erzeugerland beim Ausleseprozess in eine schlechtere Güteklasse aussortiert wurden. Ebenso wenig ist damit eine Aussage getroffen, ob die Kaffeebohne maschinell oder von Hand

geerntet wurde. Diese Garantie bekommt man hingegen von Rösterei-Manufakturen, wie eben der schon erwähnten Martermühle.

Diese Unternehmen haben sich auf die Erzeugung von echtem Spitzenkaffee spezialisiert und kaufen hochwertige Ware ausschließlich bei Kaffeebauern ein, die ihre strengen Vorgaben erfüllen. Dazu zählt das Pflücken von Hand sowie das nochmalige, manuelle Aussortieren der Bohnen. Dies garantiert, dass in den Manufakturen beim späteren Röstprozess keine qualitativ minderwertigen Bohnen verarbeitet werden. Guter Kaffee hat seine Wurzeln daher bereits beim Erzeuger.

Doch das ist noch lange nicht alles, was Kaffee von kleinen Manufakturen von großen Kaffeeproduzenten unterscheidet. Um den riesigen Markt zu bedienen, können große Unternehmen nicht auf die gleiche Weise die Kaffeebohnen rösten, wie Manufakturen, deren Ausstoßmengen eher überschaubar sind. Um riesige Bohnenmengen zu verarbeiten, werden diese bei 400 Grad Celsius geröstet. Dadurch dauert der Röstprozess nur knapp drei Minuten. Damit die in der Bohne steckende Restwärme die Bohne nach dem eigentlichen Röstvorgang nicht doch noch verbrennt, werden die fertig gerösteten Bohnen mit Wasser bespritzt, wodurch sie schlagartig abkühlen.

Dieses Verfahren hat zwei Nachteile: Zum einen werden durch die kurze Röstimeit die Bohnen nicht sicher bis zum innersten Bereich durchgeröstet, zum anderen nehmen die zuvor gut entwässerten Bohnen wieder circa fünf Prozent Wasser auf. Verbraucher bezahlen dieses Wasser mit, was durchaus 30 Cent und mehr pro 500 Gramm-Packung ausmachen kann.

Garantierte Qualität

Völlig anders gehen Manufakturen zu Werke. Diese haben nicht den Ehrgeiz, riesige Märkte zu versorgen und können sich daher mit Sorgfalt der edlen Kaffee-



Die Kaffeemanufaktur ›Martermühle‹ gehört zu den führenden Unternehmen, was die Produktion absoluter Spitzenkaffees betrifft. Beste Kaffeebohnen aus aller Welt bilden die Grundlage für die angebotenen Raritäten.



Rohkaffee ist Erdnüssen nicht unähnlich. Geschulte Experten erkennen, ob die Bohnen sich für einen Spitzenkaffee eignen.

bohne zuwenden. Das Röstverfahren erfolgt hier bei nur 200 Grad Celsius extrem schonend. Damit die Bohne bei dieser schonenden Temperatur sicher bis zum Kern durchröstet, wird der Röstvorgang auf circa 20 Minuten ausgedehnt.

Das Ende des Röstvorgangs wird jedoch keiner Zeitschaltuhr oder einer sonstigen Elektronik überlassen. Einzig das geschulte Auge des Röst-Experten entscheidet, wann die Bohnen optimal geröstet sind, ehe sie aus dem Ofen geholt werden. Auch in diesem Fall ist es nötig, die Restwärme aus den Bohnen zu entfernen, allerdings wird dafür kein Wasser, sondern Luft verwendet. Diese wird zwischen die Bohnen geblasen, während sie in einem großen Bottich von einer Rührereinrichtung durchmischt werden. Die auf diese Weise behandelten Kaffeebohnen besitzen nur einen extrem geringen Wasseranteil von ein bis zwei Prozent, da nahezu alles Wasser durch die Hitze ausgetrieben wurde. Zudem konnte sich das in der Bohne befindliche Aroma optimal entfalten.

Dazu kommt, dass sich bei der industriemäßigen Röstung sehr viel Säure bildet, die dem Geschmack des Kaffees abträglich ist. Noch viel bedenklicher ist, dass das Rösten bei hoher Temperatur zur Bildung von krebserregendem Acrylamid führen kann. Je höher die Temperatur und je kürzer das Erhitzen beim Rösten sind, desto größer die Wahrscheinlichkeit, dass dies der Fall ist. Dass in der EU ehemals



Per Vakuum werden die Kaffeebohnen in die Röstmaschine eingesaugt und bei 200 Grad Celsius 20 Minuten geröstet.

strenge Grenzwert für Acrylamid im Kaffee in der Folge entsprechender Untersuchungen und Warnungen erhöht wurden, zeigt, dass der Verbraucher gut beraten ist, die Bezugsquelle für seinen Kaffee zu überdenken.

Unbestechlicher Indikator

Wie bei allen Produkten ist auch beim Kaffee der Preis in der Regel ein sehr guter Indikator für Qualität. Niemand soll ernsthaft annehmen, für wenig Geld beste Qualität zu erhalten. Wer beispielsweise weiß, dass es eine Röststeuer von 2,19 Euro pro Kilogramm geröstete Bohnen gibt, kann sich ausrechnen, was der Produzent für seine Kaffeebohnen ausgeben darf, wenn das Endprodukt im Handel inklusive Mehrwertsteuer pro Kilogramm für 4,75 Euro angeboten wird. Hier will noch der Handel verdienen, die Werbung muss geschaltet und das Produkt in eine Verpackung gefüllt werden, nicht zu vergessen die Transportkosten, damit der Kaffee vom Lager zum beim Händler kommt. Von den Löhnen der Beschäftigten beim Kaffeeproduzenten gar nicht zu sprechen.

Auch bei Kaffee pads und -kapseln ist Vorsicht angebracht. Hier kostet der Kaffee zwar pro Kilogramm zwischen 30 und 80 Euro, doch bekommt der Kunde für sein Geld lediglich herkömmlichen Kaf-



Ausschließlich das Auge des Experten entscheidet, ob die Kaffeebohnen den richtigen Bräunungsgrad erreicht haben.

fee, der industriell geröstet wurde. Dieser Kaffee wird mit neuer Idee zum überbeurteilten Preis angeboten, ohne die Qualität zu steigern. Wer dieses Produkt mit kritischem Gaumen bewertet, stellt zudem fest, dass der Geschmack meilenweit von einem herkömmlich aufgebrihten Kaffee entfernt ist. Da sollte doch die Entscheidung zu handverlesenem Top-Kaffee aus der Manufaktur leicht fallen. Dieser ist weit günstiger als Pad-Kaffee, der zudem noch die Umwelt exorbitant belastet.

Manufakturen verstehen sich auf die Produktion von Spitzenkaffee, dem ausschließlich beste Bohnen zugrundeliegen. Hier kann man sich hier selbst ein Bild von der Qualität des Rohkaffees machen. Es können die Bohnen in die Hand genommen und deren schonende Röstung im Ofen beobachtet werden. Eine umfassende Beratung ist ebenso selbstverständlich, wie eine Verkostung der angebotenen Kaffeesorten, um den persönlichen Lieblingskaffee zu finden. Wer will, kann sogar Kurse rund um den Kaffee und dessen optimale Zubereitung buchen. Die Wahrscheinlichkeit ist sehr hoch, dass man danach Kaffee mit völlig anderen Augen sieht, nur mehr Kaffee von der Manufaktur besorgt und dieses Genussmittel wieder mit Sinnesfreude zu sich nimmt.



martermuehle.de



Nach dem Rösten fallen die heißen Bohnen in einen Behälter, wo sie mittels einblasener Luft abkühlen.



Nur circa 30 Kilogramm Kaffeebohnen rösten Manufakturen pro Charge. Dadurch wird eine hohe Qualität erreicht.



Ob Besuchercafé oder Privathaushalt, für die Zubereitung des Kaffees sollte auf Qualitätsprodukte geachtet werden.